



香味野菜ときのこの香りが
ベストマッチ！

きのこ香味野菜の 冷製パスタ

調理時間
約20分

材料2人分(1人分約410kcal)

雪国まいたけ	1/2パック
雪国しめじ恵み	1パック
みょうが	2本
青じそ	5枚
しょうが	1片
カッペリーニ	120g
サラダ油	大さじ2
めんつゆ(ストレート)	100cc
梅肉	1粒分

作り方

- 1 雪国きのこは小房に分ける。フライパンにサラダ油を熱し、ソテーする。
- 2 みょうが、青じそ、しょうがは千切りにする。
- 3 鍋に湯を沸かし、ゆで塩(分量外)を加え、スパゲッティを表記されている時間を目安に茹で上げる。冷水に取って冷まし、水気をしっかりきる。
- 4 器に3の Pasta、1、2を盛り、めんつゆを注ぐ。梅肉を添えてできあがり。

おすすめパスタ

細麺

中麺

Point

こちらも冷製パスタなので、ゆで時間は時間通りに。このほか、スパゲッティニ、ひやおむぎ、そうめんでもおいしくできます。